Barbecue à charbon multi-cuisson

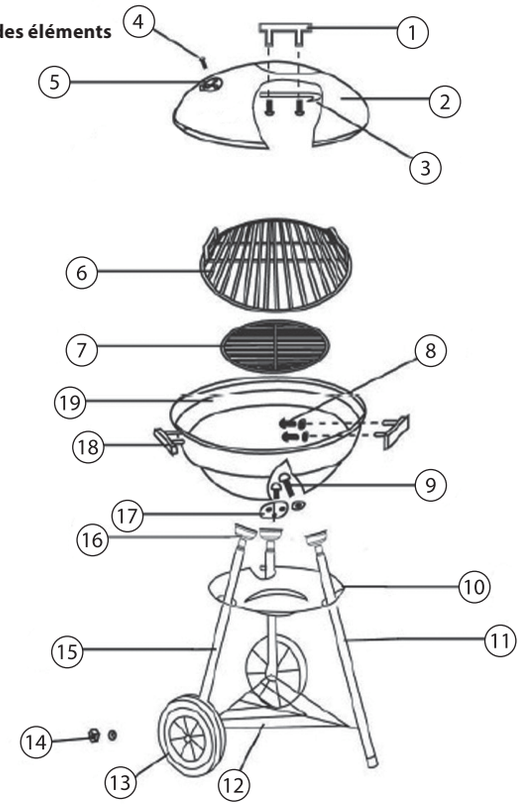
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce barbecue multi-cuisson, qui vous permet de préparer rapidement des grillades comme des plus grandes pièces de viande.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Barbecue
- Mode d'emploi

Surface de cuisson Ø 45 cm
Hauteur de la surface de cuisson 58 cm
Hauteur avec couvercle 68 cm

Liste des éléments



N°	Quantité	Description
①	1	Poignée du couvercle avec extrémités droites
②	1	Couvercle
③	1	Suspension du couvercle
④	2	Vis 2 mm avec écrous et rondelles pour les clapets de ventilation
⑤	1	Petit clapet de ventilation
⑥	1	Grille de cuisson
⑦	1	Grille à charbon
⑧	6	Vis pour les poignées
⑨	3	Vis 25 mm avec rondelles
⑩	1	Bac de collecte des cendres à accrocher
⑪	1	Pied avec bloqueur
⑫	1	Plateau avec axes pour les roulettes
⑬	2	Roulettes
⑭	2	Écrous M8 autobloquants avec rondelles en plastique
⑮	2	Pieds avec trous pour les axes des roulettes
⑯	3	Clips des pieds
⑰	1	Grand clapet de ventilation
⑱	2	Poignées avec extrémités biseautées
⑲	1	Cuve à charbon

Montage
1. Placez la suspension du couvercle (3) à l'intérieur du couvercle (2). Insérez les vis (9) dans les trous de la suspension et du couvercle. Vissez la poignée du couvercle (1) sur le couvercle depuis l'extérieur à l'aide des deux vis.
2. Vissez le petit clapet de ventilation sur le couvercle du barbecue (5) à l'aide de la vis (4), des 2 rondelles et de l'écrou correspondant (6).
3. Vissez le grand clapet de ventilation (18) sur la cuve par en-dessous. Utilisez pour cela une vis 2 mm (4), 2 rondelles et l'écrou correspondant.
4. Placez les clips des pieds (17) sur les pieds (16) avec l'ouverture vers le haut. Pour chaque pied, placez une rondelle sur la vis (10) puis vissez le pied à la cuve (20). Ne serrez les vis fermement qu'après avoir fixé le plateau et les roulettes.
5. Fixez le plateau entre les pieds, qui servent également d'axes pour les roulettes. Un des pieds du barbecue n'est pas équipé de roulettes mais d'un bloqueur. Accrochez le plateau à ce pied (avec le crochet vers le bas). Insérez ensuite chaque vis dans les deux autres pieds (chaque pied comporte un trou dans la partie plate).
6. Insérez chaque roulette (14) sur un axe, en plaçant le côté lisse vers l'extérieur. Placez une rondelle en plastique sur chaque axe, et fixez les roulettes à l'aide d'un écrou autobloquant (15). Ne serrez pas trop les écrous, afin de laisser les roulettes tourner facilement.
7. Vissez fermement les poignées (19) aux extrémités biseautées de chaque côté de la cuve à l'aide des vis (9).
8. Installez la grille à charbon (8).
9. Accrochez le bac de collecte des cendres (11) sous la cuve.
10. Installez la grille à charbon (7) et refermez le couvercle.

NOTE :
Vous pouvez accrocher le couvercle à la suspension (3) située sur la cuve lorsque vous devez le retirer.

Mise en marche
Assemblez le barbecue comme décrit sous **Montage**.
Avant l'utilisation, faites préchauffer le barbecue pendant 30 minutes. Ouvrez le couvercle et retirez tous les éléments intérieurs. Ouvrez le clapet de ventilation de la cuve. Retirez les cendres éventuellement accumulées.

ATTENTION !
Avant l'utilisation du barbecue, veillez à ce que le bac de collecte des cendres soit en place.

Installez la grille à charbon et posez-y des allume-feu. N'utilisez pas de comburant liquide comme l'alcool à brûler ou l'essence. Recouvrez les allume-feu avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon, et allumez-les. Veillez à ce que le charbon ou les briquettes ne soient pas posés directement dans la cuve.

Laissez le charbon brûler pendant 30 à 45 minutes en laissant le couvercle ouvert, jusqu'à ce que le charbon soit entièrement transformé en braise. Dès que le charbon est recouvert d'une pellicule de cendre, vous pouvez commencer à faire griller les aliments. À l'aide d'une pince à barbecue, répartissez le charbon en fonction de la méthode de cuisson choisie. Placez la grille de cuisson dans la cuve.

Cuisson directe
Il s'agit de la méthode de cuisson la plus couramment utilisée. Les aliments sont grillés directement au-dessus des braises. Cette méthode permet d'obtenir la température la plus élevée et le temps de cuisson le plus court. Elle est donc tout particulièrement adaptée pour faire griller rapidement des aliments. Vous pouvez faire cuire les aliments avec ou sans le couvercle.

Placez les aliments à griller (steaks, brochettes, légumes) sur la grille et retournez-les à mi-cuisson.

Vous pouvez encore diminuer le temps de cuisson et donner aux aliments un arôme plus prononcé de cuisson au charbon de bois ; pour cela, fermez le couvercle, et réglez le flux d'air entrant grâce au clapet de ventilation situé sur le couvercle.

NOTE :
Pour faire cuire des aliments marinés ou à forte teneur en graisse, utilisez une barquette en aluminium afin que la graisse ne s'écoule pas sur les braises.

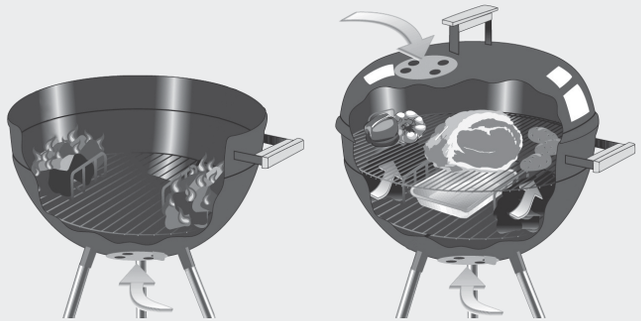
Cuisson indirecte
Cette méthode est la plus lente et la plus douce. Elle est particulièrement adaptée pour les grosses pièces de viande nécessitant plus de 25 minutes de cuisson, ainsi que pour le poisson et les viandes tendres qu'une cuisson directe peut rendre trop sèches (volaille entière, rôti).

Formez deux tas de braises, et placez chaque tas sur un bord, de manière à pouvoir placer une barquette au centre de la grille à charbon. Pendant la cuisson, la graisse pourra alors s'écouler dans cette barquette. Fermez le couvercle. Ouvrez les clapets d'aération du couvercle et de la cuve, pour pemettre une arrivée suffisante d'oxygène.

Placez l'aliment à griller au centre de la grille de cuisson. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un thermomètre de cuisson.

Astuce :
Vous pouvez également tester la cuisson à l'aide d'un pic à brochette en métal. Insérez-le jusqu'au milieu de la pièce de viande, et retirez-le après 30 secondes. Si la pointe est encore froide, la viande est encore crue à l'intérieur. Si elle est tiède, la viande est à point. Et si elle est très chaude, la viande est bien cuite.

Les temps de cuisson sont nettement plus longs qu'avec la cuisson directe. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments ni d'ouvrir le couvercle, car la chaleur circule et cuit ainsi de manière homogène les aliments de tous les côtés.



Nettoyage et entretien
1. Pour étouffer les braises, fermer les clapets de ventilation. N'utilisez **pas** d'eau.
2. Laissez toujours totalement refroidir le barbecue avant de l'ouvrir et de retirer des éléments.
3. Nettoyez la grille avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez ni solvant ni produit abrasif.
4. Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
5. Laissez les éléments bien sécher avant de les assembler et de les ranger.

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente. Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement. Un démontage ou une modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure ! Ne tentez jamais de le réparer vous-même.
- Utilisez le barbecue uniquement à l'air libre. Ne l'utilisez ni dans un espace fermé (garage, bâtiment), ni sous un toit ou un abri inflammable. Choisissez un endroit aussi abrité du vent que possible.
- N'utilisez le barbecue qu'une fois tous les éléments correctement assemblés. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que le bac collecteur de cendres a bien été fixé sous la cuve du barbecue.
- Utilisez uniquement des combustibles habituels (charbon de bois, briquettes). Placez toujours le charbon sur la grille à charbon et non directement sur le fond de la cuve. Utilisez uniquement des allume-feu appropriés pour allumer votre barbecue. N'utilisez en aucun cas de l'essence ou d'autres produits chimiques. Ne posez jamais les allume-feu sur du charbon chaud. Lorsque vous allumez le barbecue, et pendant la combustion du charbon, retirez le couvercle.
- Assurez-vous que le barbecue est bien stable. Veillez à ce que le barbecue ne risque pas d'être renversé, par exemple par des enfants qui jouent ou des animaux domestiques. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé. Conservez le barbecue hors de la portée des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le barbecue et ne les laissez jamais utiliser ou allumer le barbecue.
- Ayez toujours un produit extincteur à disposition pour éviter les incendies. Maintenez une distance d'au moins trois mètres entre le barbecue et les objets facilement inflammables. Maintenez les câbles électriques à distance du barbecue lorsqu'il est chaud.
- Pour réguler les flammes ou les braises, n'utilisez jamais d'eau. Fermez légèrement les clapets de ventilation et fermez le couvercle.
- Ne posez jamais le couvercle sur l'herbe ou sur une surface sensible à la chaleur. N'accrochez pas le couvercle aux poignées du barbecue.
- Lorsque vous faites cuire des aliments, portez toujours des gants de sécurité et un tablier appropriés, et utilisez une pince à barbecue. Veillez à ce que les vêtements larges (par exemple des manches amples) n'entrent pas en contact avec le feu.
- Si le vent produit des étincelles, veillez à bien éteindre la braise après utilisation. N'utilisez surtout pas d'eau : la vapeur d'eau, produite soudainement, peut causer de graves brûlures ! Fermez tous les clapets de ventilation après avoir posé le couvercle sur le barbecue.
- Avant de vider les cendres, attendez que le charbon soit entièrement consumé et éteint, et que le barbecue ait refroidi. Après utilisation, assurez-vous que le barbecue a complètement refroidi avant de le déplacer ou de le toucher.
- Ce barbecue ne doit pas être utilisé comme moyen de chauffage.
- Nettoyez le barbecue régulièrement, comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Importé par:
PEARL.GmbH
PEARL-Straße 1-3
79426 Buggingen
ALLEMAGNE

© 03/2013 - MK//ES//DM - GS